KIKKOMAN

Rehrücken mit Mangold und Schwarzwurzel

Gesamtzeit **120 Min.** **45 Min.** Vorbereitungszeit **50 Min.** Kochzeit **25 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Rehrücken:

1,2 kg	Rehrücken, küchenfertig
200 g	Hühnerbrustfilet, in groben Stücken
1	Ei
150 ml	Schlagobers, 30 % Fett
30 g	Petersilie, grob gehackt
200 g	Waldpilze, in feinen Würfeln
	Salz
	Pfeffer
700 g	Mangold, davon das Grün, die Stiele aufbewahren
500 g	Tramezzini
100 ml	Pflanzenöl, zum Braten

Für das Püree:

500 g	Sellerie, in feinen Würfeln
50 ml	Schlagobers, 30 % Fett
	Salz

Für das Gemüse:

50 ml	Olivenöl
400 g	Mangoldstiele, in mundgerechten Stücken
400 g	Schwarzwurzel, geschält, in mundgerechten Stücken
100 g	Zwiebel, in Spalten
1 l	Wildfond
200 ml	Kikkoman Sauce für Reis - süß
10 g	Speisestärke

Außerdem:

50 g	Pimpinelle

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für den Rehrücken Hühnerfleisch ca. 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Es sollte sehr kalt, aber nicht gefroren sein. Mit Ei, Schlagobers und Petersilie in z. B. einem Küchenkutter zu einer Farce verarbeiten. Diese durch ein feines Sieb streichen, um ggf. Fasern zu entfernen. Pilze in wenig Öl ca. 1 Minute sehr heiß anbraten. Die ausgekühlten Pilze unter die Hälfte der Farce heben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bis zur Weiterverarbeitung kühl lagern.

Schritt 2

Mangoldgrün ca. 30 Sekunden blanchieren. Anschließend auf einem Küchentuch ausbreiten, mit einem zweiten Tuch abdecken und mit einem Rollholz etwas plattieren.

Schritt 3

Die Mangoldblätter mit der Geflügelfarce ohne Pilze bestreichen. Rehrücken darin einrollen. Anschließend Tramezzini-Scheiben ausbreiten, mit der Geflügelfarce mit Pilzen bestreichen und ebenfalls um das Fleisch wickeln.

Schritt 4

Für das Püree Sellerie in reichlich gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen und mit Schlagobers und Salz in z. B. einem Standmixer zu einem feinen Püree verarbeiten.

Schritt 5

In der Zwischenzeit für das Gemüse Öl in einem flachen Topf erhitzen. Mangoldstiele, Schwarzwurzel und Zwiebel darin 3–5 Minuten hell dünsten. Mit Wildfond ablöschen und ca. 10 Minuten sanft einkochen. Kikkoman Sauce für Reis zugeben. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und die kochende Sauce damit leicht binden.

Schritt 6

Für den Rehrücken den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Pflanzenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Tramezzini-Rehrücken darin rundum 4–5 Minuten goldbraun braten und anschließend ca. 10 Minuten auf einem Gitter im Ofen auf mittlerer Schiene garen. Das Fleisch sollte ca. 50 °C im Kern haben. Aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen, sodass die Temperatur auf ca. 56 °C ansteigt. Anschließend mit einem scharfen Messer aufschneiden.

Schritt 7

Das Mangold-Schwarzwurzel-Gemüse mit etwas Sauce und dem Püree auf leicht tiefe Teller geben. Den Rehrücken darauf platzieren und mit Pimpinelle garniert servieren.